

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

К ТОЧИЛКАМ ДЛЯ НОЖЕЙ
МОДЕЛИ E5 И E5 PLUS



ОБЗОР ТОЧИЛКИ



НАСТРОЙКА ОДНИМ НАЖАТИЕМ

3 режима работы переключаются нажатием одной кнопки:

ФОРМА* (SHAPE)	Нажмите 3 раза, быстро	Цикл 90 сек.
ЗАТОЧКА (SHARPEN)	Нажмите 3 раза, быстро	Цикл 90 сек.
УТОНЧЕНИЕ (REFINE)	Нажмите 1 раз	Цикл 45 сек.
ОСТАНОВКА	Нажмите 1 раз	Остановка цикла



*Может работать в бессрочном режиме **РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ** с **E5 UPGRADE KIT** (продается отдельно).

В **E5 UPGRADE KIT** предусмотрены дополнительные угловые направляющие для сохранения привычной геометрии края, если это предпочтительно:

15° EAST GUIDES — направляющие для азиатских ножей с углом 15°.

20° WEST GUIDES — направляющие для европейских ножей с углом 20°.

MASTER BELT KIT — комплект ремней для большей универсальности при заточке.

E5 UPGRADE KIT продается отдельно в магазинах или на сайте worksharpculinary.com.

ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ

Направляющие с углом 17° позволяют создать идеальный край на любом прямолинейном ноже.

ЗАТОЧКА / НАЖМИТЕ 2 РАЗА, БЫСТРО / ЦИКЛ: 90 СЕКУНД

Для наилучших результатов дождитесь завершения полного цикла.

1. Вставьте пяту клинка в левую направляющую заточки, прижав ее к кожаной подкладке и мягко упираясь в передний крайний валик.
2. Слегка надавив, **медленно** протяните на себя лезвие ножа через направляющую для заточки (нож 8 дюймов = 8 секунд).
3. Повторите действие на правой направляющей. Продолжайте **чредовать стороны**, пока точилка не отключится автоматически.

СОВЕТ: Скорость точилки будет автоматически уменьшаться при переключении со стадии **SHARPEN** (Заточка) на стадию **REFINE** (Утончение). Передний индикатор будет мигать, сообщая вам об изменении скорости и скромом завершении цикла.

4. Проверьте остроту (рекомендуем нарезать помидор или сладкий перец).
 - A. Если лезвие хорошо разрезает — заточка выполнена.
 - B. Если лезвие разрезает с трудом, повторите шаги 1-4, используя этап **SHAPE** (Форма) (быстро нажмите 3 раза).



Удерживайте нож слегка прижатым к кожаной подкладке и на роликах, пока вы медленно его протягиваете.

ЗАМЕНА/СНЯТИЕ РЕМНЯ

1. Откройте переднюю крышку устройства. Крышка закрывается на магнит.
2. Нажмите на натяжитель, расположенный за верхним, большим шкивом (колесом).
3. Удерживая натяжитель, снимите ремень.
4. Поднимите натяжитель, чтобы найти дополнительное место для хранения ремня.
5. Чтобы установить новый ремень, прижмите натяжитель и наденьте ремень на все 3 шкива (колеса).



Для получения дополнительной информации о ремнях см. раздел **ИНФОРМАЦИЯ О ТОЧИЛЬНОМ РЕМНЕ**.

ХРАНЕНИЕ РЕМНЯ

Сняв ремень, поднимите натяжитель ремня, чтобы освободить место для хранения ремня.



СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1. Продвиньте направляющую от передней части точилки, пока направляющая не защелкнется.
2. Поднимите направляющую для снятия.
СОВЕТ 1: Снимите направляющие, чтобы очистить от мусора кожаный вкладыш сухой тканью или щеткой.
3. Продвиньте направляющую вперед в направлении передней части точилки до щелчка. Убедитесь, что она находится на одном уровне с точилкой.
4. Продвиньте направляющую вперед в направлении передней части точилки до щелчка. Убедитесь, что она находится на одном уровне с точилкой.



В комплект обновления модели E5 входят новые возможности заточки с направляющими для азиатских ножей с углом **15° EAST GUIDES** и направляющими для европейских ножей с углом **20° WEST GUIDES** (продаются отдельно).

ЗАЗУБРЕННЫЕ НОЖИ

Большинство зубчатых и хлебных ножей имеют плоский и зубчатый край лезвия. С помощью **КЕРАМИЧЕСКОГО ХОНИНГОВАЛЬНОГО СТЕРЖНЯ** заострите только ПЛОСКУЮ СТОРОНУ.

1. Удерживайте **КЕРАМИЧЕСКИЙ ХОНИНГОВАЛЬНЫЙ СТЕРЖЕНЬ** горизонтально.

2. Положите нож на стержень так, чтобы плоская сторона лезвия опиралась на стержень. Протяните нож от пятки до кончика поперек стержня 5 раз под небольшим углом.



НОЖНИЦЫ

Заточите **ТОЛЬКО** скошенную сторону ваших ножниц.

1. Сначала снимите правую направляющую для заточки, чтобы открыть направляющую ножниц. Подробне см. в разделе **СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ**.
2. Откройте переднюю крышку и держите ее открытой. Нажмите один раз, чтобы перейти к стадии **REFINE** (Утончение).
3. Поместите лезвие ножниц **плоской стороной вверх** до шарнира, опираясь на направляющую заточки ножниц, как показано на рисунке.
4. Слегка прижимая лезвие к ремню, потяните лезвие прямо вдоль ремня (удерживая его ровно на направляющей).
5. Переверните ножницы и повторите с другим лезвием, **плоской стороной вверх**, оставаясь с правой стороны точилки.



СОВЕТ: Для левосторонних ножниц используйте левую часть точилки.

ИНФОРМАЦИЯ О E5 UPGRADE KIT

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ И 4-Х ШАГОВОЕ ШЛИФОВАНИЕ:

- ВКЛЮЧЕНО В МОДЕЛЬ E5 PLUS
- ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДЛЯ МОДЕЛИ E5

Заточка E5 Plus поставляется с установленными **НАПРАВЛЯЮЩИМИ С УГЛОМ 17°**. Эти направляющие создают лезвие высокой производительности на любом прямолинейном ноже. **E5 UPGRADE KIT** (входит в комплект E5 Plus) предоставляет дополнительные угловые направляющие для поддержания традиционной геометрии края на классических западных и восточных ножах, по желанию.

Рекомендации по заточке с помощью комплекта обновлений:

15° EASTERN RECIPE — направляющие для азиатских ножей с углом 15°.

20° WESTERN RECIPE — направляющие для европейских ножей с углом 20°.

Смотрите раздел **СРЕДСТВА E5 UPGRADE KIT** для ножей азиатского стиля с углом 15° и ножей европейского стиля с углом 20°.
См. раздел **ОСНОВЫ ПРОЦЕССА ЗАТОЧКИ** для стандартных ножей с углом 17°.

ВОСТОЧНЫЕ (АЗИАТСКИЕ) НОЖИ И ЗАПАДНЫЕ (ЕВРОПЕЙСКИЕ) НОЖИ

Восточные и западные ножи, также известные как азиатские и европейские, отличаются друг от друга производственным процессом и геометрией лезвия. Нередко можно увидеть сочетание двух стилей (например, азиатского ножа с рукояткой европейского стиля или европейского ножа с азиатским лезвием меньшего угла).



АЗИАТСКИЙ НОЖ



ЕВРОПЕЙСКИЙ НОЖ

Ножи в восточном стиле изготовлены из более твердой стали и предназначены для точной резки. Ножи в западном стиле изготовлены из более мягкой стали, но имеют более толстые лезвия, что делает их менее ломкими и отлично подходящими для резки твердых предметов.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ НОЖЕЙ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ:

Shun, Tojiro, Global, Kyocera, Kasumi, Yoshihiro, MAC.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ НОЖЕЙ В ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ

Wüsthof, Henckels, Mercer, Victorinox, Messermeister.

СРЕДСТВА E5 UPGRADE KIT

15° EASTERN RECIPE

Для ножей в азиатском стиле используйте **НАПРАВЛЯЮЩИЕ С УГЛОМ 15°**.

ЗАТОЧКА / ЩЕЛКНИТЕ 2 РАЗА, БЫСТРО

Установите **НАПРАВЛЯЮЩИЕ С УГЛОМ 15°**.

1. Начните с **СЕРОГО РЕМНЯ** и выполните **ЗАТОЧКУ**.
2. Смените на **БЕЛЫЙ РЕМЕНЬ** и выполните **ЗАТОЧКУ**.
3. Проверьте нож. Если нож не острый, смените на **КРАСНЫЙ РЕМЕНЬ** и повторите **ЗАТОЧКУ**.
4. Повторите шаги 1-2.

ОБСЛУЖИВАНИЕ (ОДИН ИЛИ ДВА РАЗА В НЕДЕЛЮ)

Используйте **БЕЛЫЙ РЕМЕНЬ** и выполните **УТОНЧЕНИЕ**.

20° WESTERN RECIPE

Для ножей в европейским стиле используйте **НАПРАВЛЯЮЩИЕ С УГЛОМ 20°**.

ЗАТОЧКА / ЩЕЛКНИТЕ 3 РАЗА, БЫСТРО

1. Установите **НАПРАВЛЯЮЩИЕ С УГЛОМ 20°**.
2. Начните с **КРАСНОГО РЕМНЯ** и выполните **ЗАТОЧКУ**.
3. Смените на **СЕРЫЙ РЕМЕНЬ** и выполните **ЗАТОЧКУ**.
4. Проверьте нож. Если нож не острый, выполните **РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ**.

ОБСЛУЖИВАНИЕ (ОДИН ИЛИ ДВА РАЗА В НЕДЕЛЮ)

Используйте **СЕРЫЙ РЕМЕНЬ** и выполните **УТОНЧЕНИЕ**.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО НАПРАВЛЯЮЩИЕ С УГЛОМ 20°

1. Начните с ■ **СИНЕГО РЕМНЯ**. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить незапрограммированный цикл **ФОРМИРОВАНИЕ**.
 2. Используя **левую сторону** точилки, протяните нож через направляющую для заточки. **Не чередуя стороны**, сделайте еще 2 медленных хода через левую направляющую заточки (всего 3 хода).
 3. Проверьте на наличие граты
- СОВЕТ:** См. **КАК ВЫЯВИТЬ ГРАТ** ниже.
4. Если грат не образуется, повторите еще 3 медленных хода с левой стороны. Продолжайте эту схему, пока грат не образуется по всей длине лезвия.
 5. Теперь повторите **то же количество ходов** с правой стороны, что и слева, чтобы равномерно заточить лезвие
 6. Нажмите кнопку питания один раз, чтобы выключить.
 7. Выберите этап **ЗАТОЧКА** (быстро нажмите два раза) и выполните цикл с использованием ■ **СИНЕГО РЕМНЯ** (с чередованием сторон).
 8. Смените на ■ **СЕРЫЙ РЕМЕНЬ** и выполните цикл **ЗАТОЧКИ** (быстро щелкните дважды), чередуя стороны.

КАК ВЫЯВИТЬ ГРАТ

На **противоположной стороне** затачиваемого лезвия образуется грат. Грат – это маленький свернутый кусок стали, который образуется при заточке. Проведите пальцами поперек от края ножа. Вы почувствуете свернутый материал. Вы можете почувствовать небольшой подъем вправо, когда ваши пальцы приблизятся к краю лезвия. Если край кажется гладким, когда вы проводите пальцами от края, значит грат не образовался. Будьте осторожны при поиске граты.



ИНФОРМАЦИЯ О РЕМНЯХ ДЛЯ ЗАТОЧКИ

Наши ремни были тщательно протестированы и отобраны по способности удалять материал, в то же время бережно относясь к вашим ножам.

ЦВЕТ: Красный

ОПИСАНИЕ: Средний

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Формирование, заточка,
утончение



ИЗНОС АБРАЗИВНОГО РЕМНЯ

Изменение цвета ремня не является показателем износа.

При поломке, в созданных нами ремнях обнажается новый абразив.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕМНИ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В КОМПЛЕКТ
МОДЕЛИ E5 PLUS ИЛИ В КОМПЛЕКТ ОБНОВЛЕНИЯ E5
(ПРОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)**

ЦВЕТ: Синий

ОПИСАНИЕ: Грубый

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Ремонт и восстановление



ЦВЕТ: Серый

ОПИСАНИЕ: Тонкий

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Заточка, утончение



ЦВЕТ: Белый

ОПИСАНИЕ: Экстра тонкий

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Утончение



РЕМНИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Upgrade Kit CPACo04

(Включает: направляющие с углом 15°, направляющие с углом 20°, средства для ремонта и восстановления, комплект ремней)

Replacement Master Belt Kit CPACo05

(5 комплектов ремней включают в себя: (1) синий, (2) красный, (1) серый, (1) белый)

Replacement Belt Kit CPACo06

(Включает 3 красных ремня)



ТОЧИЛКИ ДЛЯ КУХОННЫХ НОЖЕЙ

E5
PLUS

MODEL
E5

MODEL
E3

MODEL
M3
